

新潟県の郷土食に関する研究（第6報）

ちまき，その他のだんご，餅について

渋谷 歌子，本間 伸夫，佐藤恵美子，石原 和夫

（1979年1月16日 受理）

Foods and Meals in Niigata Prefecture (VI)

Chimaki (Boiled Rice Wrapped in Bamboo Leaves), *Dango* (Rice-dumpling)
and *Mochi* (Rice Cake)

Utako Shibuya, Nobuo Honma, Emiko Sato, Kazuo Ishihara

緒 言

ちまきは古くから端午の節句に全国的に作られているものであるが，新潟県でも笹だんごと共に節句を始め，祭り，その他の行事に作る風習がある。しかし最近笹だんごと同様に家庭の手作りから消えつつあるものと推察される。そこでその実態を把握して古くて良きものを見直すべく本調査を行なった。なお笹だんご，ちまき以外のだんご，もち類もそれぞれ地方色豊かに作られているので，併せて報告する。

調 査 方 法

1. 調査の対象となつた文献

料理の起源²⁾，美味求真³⁾，万有百科事典⁴⁾，高志路⁵⁾，新潟県大百科事典⁶⁾，日本の食物史⁷⁾，世界文化大百科事典⁸⁾，佐渡のたべもの⁹⁾，分類食物習俗語彙¹⁰⁾，新潟県民百科事典¹¹⁾，ふるさとの味¹²⁾

2. アンケートによる実態調査

前報¹⁾と同時に調査を行なったので，調査方法は全く同様であるので省略する。調査表は第1表に示す通りである。またアンケート調査の回答者は第2表に示す如くである。第2表から笹だんごの時とは，回答者分布が異なり上越では約2倍であり，中越の刈羽以外の地域と下越は変わらず，佐渡，粟島は少ない。

第1表 三角ちまきの調査に関するアンケート用紙

(A) 家で作らないで市販品を買う
場合にご記入下さい。
該当ヶ所を○印で囲んで下さい

(B) 過去又は現在家で作るちまき等について該当ヶ所に○印をつけて
下さい。

項 目	
以前作って いた年(何年前)	1, 3, 5, 7, 10, 全 然作ったことなし
買 う 理 由	面倒くさい 作り方を知らない あまり食べない いつでも買える
一回に買う数	10以下, 20, 30, 50, 70, 100以上

項 目	三 角 ち ま き			その他
家 で 作 る 人	祖母, 母, 自分, 家族全員			
作 る 個 数	30以下, 50, 70, 100, 150, 200以上			
材 料	(1) 入手別	(1)	(2)	
	購入の場合は(購)	缶		
	採取 " (採)			
	収穫 " (収)	いぐさ		
	(2) 量	もち米		
食べる時つけるもの	きなこ, 砂糖, 黒砂糖みつ, 何もつ けない, その他			
作 り 方	(1) しばってから水浸時間(時間) (2) ゆでる時間(分)			
何日位まで食べます か	3日以内, 5, 7, 10, 14, 20日以上			
保 存 の 仕 方	つるす, 冷蔵庫, 冷凍庫, その他			
知 人 に 送 る	きまって送る, 時々送る, 送らない			
これから先も作るか	はい, いいえ, 分らない			
家 で 作 る 理 由	おいしいから, 安く上るから, 楽し いから, その他			

第2表 三角ちまき及びその他のだんご, もち類アンケート回答数

地 域 区 分	回 収 数	三 角 ち ま き		その他のだんご, もち類	
		回 答 数	%	回 答 数	%
上 越 {中東類 西西類 計	21 7 4 32	19 6 — 25	90.5 85.7 — 78.1	10 3 2 15	47.6 42.9 50.0 46.9
中 越 {南蒲蒲 長岡沼 魚刈羽 計	7 12 15 10 44	6 11 12 10 39	85.7 91.7 80.0 100.0 88.6	0 1 3 5 9	0 8.3 25.0 50.0 20.5
下 越 {中・東蒲蒲 北西蒲 新岩潟 計	22 14 9 12 7 64	17 13 6 8 7 51	77.3 92.9 66.7 66.7 100.0 79.7	5 2 1 1 2 11	22.7 14.3 11.1 8.3 28.6 17.2
佐 渡	20	6	30.0	8	40.0
栗 島	8	7	87.5	1	12.5
合 計	168	128	76.2	44	26.2

調査結果及び考察

1. 文献による調査

1) ちまきの起源

インドで発生したものといわれ、雑穀がインドから中国に伝播された時、その料理法の一つとして渡ったものらしい。その製法には二種あって蒸して作るのは華北、灰汁で煮る方法は華南に伝わっている。従って中国ではそのはじめは餌、即ち雑穀で作ったものといわれる²⁾。中国から日本に伝来した年代は明らかではないが、一説には神功皇后の三韓征伐の時から起った（年中諸説供考）とある³⁾が根拠はない。また「延喜式」「倭名類聚録」に記されているところから平安前期とみられ、この時既に5月5日の節句に用いられていた⁴⁾。この風習は中国では詩人屈原が投身自殺をしたのを人が哀れみ、毎年この日に五色の糸でちまきを結え、川に投じてその霊をなぐさめると共に蛇除けの呪いという行事が伝わったのが始まりとある⁵⁾。従ってちまきを茹でた汁を蛇除けの呪いとして家の周囲にまく風習も新潟県全般に行われた⁶⁾といういわれもうなづかれる。中国から伝わった古代のちまきは米粉をまるめ「マコモ」の葉で包み、あくを用いて蒸したものであった⁷⁾といわれる。

また一方にはちまきは日本古来のものであるという説⁸⁾もある。大昔の人は米、餅、飯に魂があると信じ、この魂が抜けないうら、木の葉などに包んで神に供えた⁹⁾という。従って日本古来からのちまきは米を主材料とした御所ちまき、葛ちまき、道喜ちまき、朝比奈ちまきなどと多くの種類³⁾が作られ、現在に伝えられている。

2) ちまきの分布

現在全国的にちまきの分布をみると、地方色豊かなちまきがそれぞれ作られており、興味深いが、例を上げると山形、秋田で正月に食べるといわれるササ巻きは、きなこの他黒砂糖みつをつけるのが特長である。また旧12月8日に食べる沖縄の鬼もち、宮城県白石の大豆入り三角ちまきやあん入りちまき、鹿児島のアクマキなど多様である。県内で作られているちまきは越後ちまきと佐渡ちまきに特徴がみられる。

(a) 越後ちまき⁶⁾

県下で作られているちまきは、もち米を三角に曲げた笹に包み、カヤで結えて茹でるもので正三角形をなしているの、三角ちまきといわれている。別名菱ちまき、ツノ巻きなどともよんでいる。

(b) 佐渡のちまき⁹⁾¹⁰⁾

海をへだてた佐渡ヶ島のちまきは独特のものがある。「マキ」と称して米の粉を熱湯でこねて上を太く、下を細くして山刀のような細長い三角形にし、カヤや柏の葉で包み、スゲでしばり2～3日してから蒸すと茶色に色づくもので「ネセマキ」ともいう。又の名をゴロマキ、ゴロダユウなどと土地の方言で呼ばれているが、笹で巻けばササマキで男マキ、カヤで巻けばカヤ巻きで女巻き、マキの細いものをトンボ巻とよんでいるのも面白い。この独特のマキは佐渡には昔、流人が多く、その中に世阿弥らの手により京都チマキの流れをくむものが作られ、甘味付けに赤カビを用いたというが¹²⁾、こ

れら素朴な味は捨てがたいものがあり、今もなお伝えられているものである。

2. アンケート調査結果

1) 市販品購入状況

第3表に示すように前報¹⁾の笹だんごと同様に10年位前までは家で作っていたが、今は作らないで買うという人が下越に多く、その理由としてはあまり食べないというのが笹だんごの時と同じく最も多く、購入数も10ヶ以下が73%であり、笹だんごの46%を上廻っている。従ってちまきも笹だんご同様手作り離れが推察される。

第3表 ちまきの市販品購入状況

地域区分 項 目		上越				中越				下越					佐渡	栗島	総 計		
		中頸	東頸	西頸	計	南蒲	長岡	魚沼	刈羽	計	中・東蒲	北蒲	西蒲	新潟			岩船	計	数
1) 何年前まで作っていたか	1 年 位	1			1		1			1		1			1			3	13.0
	3	1			1		1		1	2				1	1		4	13.0	
	5					1				1	1		1		2		3	13.0	
	7							2		2							2	8.7	
	10	1	1		2		1		1	2	1	1	3	2	7		11	47.8	
	10 年 以上																0	0	
2) 買う理由	(1)作るのが面倒くさい						1	1		2	1	1	2	2	6		8	22.2	
	(2)作り方を知らない							1		1				1	1		2	5.6	
	(3)余り食べない	2			2	1	2	1	1	5	5	1	2	4	12		19	52.8	
	(4)いつでも買える	1			1		1	2	1	4			1	1	2		7	19.4	
3) 1 回に買う数	10 ケ 以下	3			3	1	1	1	1	4	4	1	2	5	12		19	73.1	
	20 位						1	1		2	1				1		3	11.5	
	30 位							1	1	2							2	7.7	
	50 位												1	1	2		2	7.7	
	70 位																0	0	
	100 以 上																0	0	

2) 製造実態調査

第4表に示す如く作る個数は50ヶが最も多いが、笹だんごの100ヶが多いのに比べて数は少ない。また知人に送るのでは、笹だんごと同様過半数の人が手作りの品を送っていることが察せられる。地域的には上越は笹だんごの場合は作る家が少なかったのに対し、ちまきは多く作られており、これからも作っていききたいという人が他の地区に比べて多く、90%以上を占めていることから、ちまきに対する愛着の強いことが窺われる。作る理由はおいしいからが50%を占めている。

第4表 ちままきの製造実態

項目	地域別	上			越			中			越			下			越			佐			栗			島			計					
		中			小			計			南			岡			魚			小			計			中			東			計		
		中	東	西	数	計	(%)	南	岡	魚	沼	刈	羽	数	計	(%)	中	北	西	浦	新	潟	岩	船	数	計	(%)	数	計	(%)	数	計	(%)	
家で作る人	祖 母 分 員 家 族 全	3	9	14	2	3	9.3	2	4	2	3	8	11	18.3	6	4	2	4	2	4	5	1	4	3	16	23.5	2	25.0	2	28.6	34	19.4		
					4	7	34.3	4	7	3	8	22	36.7	13	36.7	7	8	4	4	4	5	1	4	3	33	48.5	4	50.0	3	43.0	73	41.7		
			3		7	7	53.1	4	7	9	4	24	40.0	4	40.0		5	1	1	1	1	1	4	18	26.5	1	12.5	2	28.6	62	35.4			
		1	1		1	3.1		1	1	1	1	3	15.0	3	15.0									1	1.5	1	12.5			6	3.4			
作る個数	{ 30以下 50位 70位 100位 150位 200以上	1	1				8.3	1	2	2	1	4	10.3	2	1	1	2	1	1	2	2	1	1	7	15.6	2	50.0	3		18	15.7			
		7	2				37.5	2	5	4	2	13	33.3	8	33.3	2	5	1	1	1	1	1	17	37.8	1	25.0			39	33.9				
		5	2				29.2	1	2	2	2	9	23.1	2	22	2	2	1	1	1	1	1	6	13.3	1	25.0			23	20.0				
		4	1				20.8	2	2	1	3	8	20.5	1	20.5	1	2	1	1	1	1	1	2	8	17.8	1	25.0			22	19.1			
		1					4.2		2	1	1	4	10.3	1	10.3	1	2	1	1	1	1	1	1	2	4.4					10	8.7			
知人に送る	{ きま で送 る 時々 送 る 送 ら な い	3	1				17.4	1	2	3	6	12	30.8	2	7	1	1	3	13	32.5	3	60.0	2		34	31.2			34	31.2				
		10	1				47.8	2	2	3	2	9	23.0	2	22	2	3	1	8	20.0	2	40.0	4		28	25.7			28	25.7				
		6	2				34.8	3	5	4	2	14	46.2	8	46.2	4	4	1	5	19	47.5	2		47	43.1			47	43.1					
これから先 も作りたい	{ い い い え い な い 分	17	5				91.7	4	10	10	6	30	75.0	9	11	4	1	5	30	70.0	4	80	7		93	78.2			93	78.2				
		1	1				4.2	2	2	1	1	4	10.0	4	11	1	1	3	9	20.9	4	20.0			14	11.8			14	11.8				
家で作る理 由	{ お い し い 働 い の 安 案 そ 他	17	4				60.0	4	8	4	8	24	46.2	9	11	4	1	4	29	43.3	3	37.5	6		83	50.0			83	50.0				
		4	1				11.4	3	6	3	1	13	25.0	4	8	2	2	2	3	19	28.4	2	25.0			38	22.9			38	22.9			
		8	1				25.7	1	5	4	4	10	19.2	6	4	4	2	2	2	16	23.9	1	14.3			36	21.7			36	21.7			
		1	1				2.9		1	3	1	5	9.6	1	1	1	1	1	3	4.5					9	5.4			9	5.4				

第5表 ちままきの使用材料

項目	地域別	上			中			越			下			越			佐			栗			島			計		
		越			中			越			下			越			佐			栗			島			計		
		中	東	西	中	東	西	中	東	西	中	東	西	中	東	西	中	東	西	中	東	西	中	東	西	中	東	西
主材料	購入：購入	15	6		1	5	1	3	7.9	3	3	2	4	5	2	16	37.2			3				19	17.1			
	採取：採取				10	11	11	1	9	9	11	1	1	1	5	27	62.8						6	92	82.9			
	収穫：収穫	2	8		2	3	3	5	13	41.9	7	3	5	5	4	22	61.1			3			3	37	41.1			
	もち米				3	6	6	3	18	58.1	9	5	2	2	1	19	38.9							53	58.9			
		2	6		1	3	7	4	8	21.6	8	1	3	2	1	15	36.7			2			6	33	30.0			
		14			5	11	11	29	78.4		5	11	2	4	5	27	64.3			1				77	70.0			

第6表 ちまきの作り方

	上			越			中			越			下			越			佐			栗			島			計								
	中	東	西	小	計	南	長	岡	魚	沼	刈	羽	小	計	中	北	西	浦	新	潟	岩	船	小	計	数	%	数	%	数	%	数	%	数	%	数	%
水浸時間 (時)	6	2		8	33.3	2	1	2	4	9	36.0	1	4	1	1	1						1	3	8.6	4	16.0	0	0	8	7.1						
3～6	11	5		16	66.7	3	5	2	5	15	60.0	5	10	2	4	2	2	4				2	29	83.0	1	4.0	4	50.0	60	53.6						
7以上	9	2		11	50.0	1	6	3	6	16	48.5	9	6									15	35.7	1	100	2	33.3	45	43.4							
20～40	5	3		8	36.4		1	3	3	7	21.2	3	5	4	4	3	19	45.2	0	0	66.6	38	36.5			4	66.6	38	36.5							
ゆで時間 (分)	2	1		3	12.5	4	3	3	10	30.3	1	3				4	8	19.0	0	0	0	21	20.2			0	0	21	20.2							
3日以内	8	2		10	43.5	3	2	5	1	11	28.9	2	2	1	3		8	17.8	0	0	75.0	35	29.7			6	75.0	35	29.7							
5	6	2		8	34.8		3	1	1	5	13.2	3	5	2	1	1	12	26.7	1	25.0	2	28	23.7			2	25.0	28	23.7							
7	3			3	13.0	3	3	3	1	10	26.3	7	5	2	2	5	21	46.7	2	50.0	0	36	30.5			0	0	36	30.5							
10	1			1	4.3		3	3	3	9	23.7	2	1			1	4	9.0	0	0	0	14	11.9			0	0	14	11.9							
14		1		1	4.3				3	3	7.9						0	0	1	25.0	0	5	4.2			0	0	5	4.2							
20日以上				0	0				0	0							0	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0							
つるす	17	5		22	84.6	4	10	10	6	30	73.2	13	13	5	5	7	43	100	2	66.6	5	102	86.4			5	100	102	86.4							
冷蔵車	4			4	15.4		2	4	1	6	14.6						0	0	0	0	0	10	8.5			0	0	10	8.5							
冷凍車				0	0					0	0						0	0	1	33.3	0	1	0.8			0	0	1	0.8							
その他 (水につける)				0	0		2	2	1	5	12.2						0	0	0	0	0	5	4.2			0	0	5	4.2							

3) ちまきの使用材料について

第5表に示す如く笹、いぐさ、もち米ともに自給の家庭が上越に最も多く、次いで中越であり、下越は市販品を購入する家が多いことから消費家庭でも多く作られていることが推察される。つけて食べるものは第8表に示す如く、きなこ、砂糖が大半を占めて居り地域差はない。

4) ちまきの作り方

作り方を第6、7表に示したが、基本的な製造工程は、もち米水洗→水切り→笹巻き→水浸（一晚）→茹でる（40～50分）→つるす¹³⁾。という単純な工程であるが、ちまきのおいしさは適度な柔らかさと粘りと歯ごたえにあるものと思われる。そのためには水浸時間や中火で煮る時間などが大きく影響するようである。また何日位まで食べるかに対しては、まちまちであるが、3日以内はそのままの状態でも賞味出来る。ちまきは本来保存食糧でもあるので、固くなっても加熱し直すことにより食べることが出来るので、2週間という答もうなづかれるが、大体10日位までに食べ終えるようで、だんごより長い。保存の仕方は室温につるしておくというのが殆んどであるが、冷蔵庫及び水に漬けるというものも若干みられる。

第7表 ちまきの作り方のコツ

(数字は人数)

- (1) よく水に浸した方が出来上りがおいしい。(中頸城1)
- (2) 米を水浸し水切りしてからしぼるので、しぼってから水浸しない。(長岡1)
- (3) 米を笹に軽く入れる。(南蒲原1, 刈羽郡1, 長岡1)
- (4) 中火で時間をかけて煮ると軟かくねばりがでる(北蒲原1)
- (5) ゆでる時間は、線香1本もっている間煮る(北蒲原1)
- (6) 炭酸を入れてゆでる。昔は木灰汁の上澄みを用いた。(岩船郡1)
- (7) ゆでる時塩1つまみ入れる。笹の色がよくなり味もよくなる(東頸城1)
- (8) 砂糖を湯でとかし冷してからその砂糖水で粉をこねるので何もつけない。(佐渡)

第8表 ちまきを食べる時つけるもの

地域別 品 目	上越				中越					下越						佐渡 数	粟島 数	合 計	
	中頸	東頸	西頸	小計 数 (%)	南蒲	長岡	魚沼	刈羽	小計 数 (%)	中・東蒲	北蒲	西蒲	新潟	岩船	小計 数 (%)			数	(%)
砂糖入りきなこ	19	6		2559.5	6	11	12	9	3867.9	16	13	5	6	7	4775.8	1	4	11567.3	
砂 糖	15	1		1638.1	3	7	3	4	1730.4	8	3	1	1	2	1524.2	2	4	5431.6	
し ょ う ゆ	1			12.0				1	11.8						00			21.2	
そ の 他				00					00						00			00	
何もつけない				00					00						00			00	

3. その他のだんご、もち類について

第9表に笹だんご、ちまき以外のだんご類について示した。「かしわもち」は米粉を使用するため、だんごの部に入れたがその分布は広い。佐渡の「おこしがた」も特徴があり面白いが、「タヨゴロウ」は呼び名もおかしく、伝統ある食品として好まれている。

第9表 笹だんご、三角ちまき以外のだんご類（アンケート調査から）

種 類	地 域 (人)	材 料	作 り 方
1) か し わ も ち	中 頸 1 中 蒲 2	もち粉, うるち粉, かしわ葉, あん	粉をぬるま湯でこね, 30分蒸す。更にうすでつき, 水に冷し更にうすでつく。あんを包んで7分間蒸す。
2) よ も ぎ だ ん ご	中 頸 1 東 頸 1 北 魚 沼 2	もち粉, うるち粉, よもぎ, 片栗粉, あん	粉はボールの中で水でしめし, 布に包んでむす。よもぎはゆでてから, 蒸した粉に入れてよくこねる。中にあんを入れて供す。
3) も ち 粉 だ ん ご	中 頸 2 長 岡 1	もち粉, 片栗粉, あん	粉に片栗粉を2割ほどまぜ, 半月型にあんを包み, ぬれ布巾をして, 20分位蒸す。下したらうちわであおぐとつやが出る。
4) だ ん ご 巻 き (長巻き) (なた巻き)	中 頸 2 東 蒲 1	うるち粉, もち粉, 笹, きなこ	2枚の笹で細長く巻き20分位ゆでる。
5) 田植えのこびる だんご	南 魚 沼 1	もち粉, よもぎ, きなこ	もち粉にゆでたよもぎを固く絞ってこね, 1時間位ねかせ, 更によくこねて, 丸くちぎってゆでる。浮き上って来たらざるに取り, 水分をよく切って, きなこをまぶす。
6) 南 瓜 だ ん ご	柏 崎 1	南瓜, もち粉	南瓜と粉をよくまぜてからこねる。冬場のビタミン補給として重宝, 行事食として残っている。おいしく自然食である。
7) お こ し が た	佐 渡 1 相 川 1 畑 野 1 羽 茂 1	うるち粉, もち粉, あん, 椿の葉, 笹	手でよくこね型でおこす。20分位蒸す。椿の葉で包む。*
8) た よ ご ろ (タイゴロウ)	佐 渡 1 両 津 1 相 川 1 畑 野 2 羽 茂 2	うるち粉, もち粉, あん, カヤ, よもぎ	米を洗って水切りし, 袋に入れて重石をし, 数時間おいた後, 拡げて干す。十分乾かしてから製粉する。この粉を手でよくこねて, あんを入れカヤで包み20分むす。**
9) し ん こ ま ん じ ゅ う	佐 渡 1	しん粉, あん	ちまきのように砂糖水で粉をこねる場合と, 水でこねて中にあんを入れる場合があるが, 砂糖水でこねる場合が多い。

* 文献 新潟県大百科事典によれば

佐渡郡小木町で旧三月節句の食物として, こしらえるもので, 米粉をねって木の実, 魚などいろいろの形をこしらえ, あんを入れて蒸して食べるものである。オンガタともいう。

** 文献 新潟県大百科事典によれば

相川町ではたいごろう, 両津ではでんごろまきと呼び, カシャギ(柏)の葉で巻く柏餅のことをいう。旧5月5日の節句に作り, 畑野では芒のカヤマキ, 笹のをハリゴママキと区別する。

第10表に笹だんご, ちまき以外のもち類について示した。もち米を蒸してからよもぎを入れて笹に巻くものや, 佐渡のように干柿を入れてから搗くなど興味深いものがある。

次に文献による⁸⁾¹⁰⁾上, 中, 下越, 佐渡のだんご, もち類を第11表に示した。

佐渡は尾花祭りの多い土地であると共にモンビを大切にすることから, だんごもちの種類が多い。これらは流人により伝えられ, その土地に育ったものと考えられる。

第10表 笹だんご、ちまき以外のもち類 (アンケート調査から)

種 類	地 域 別 (人)	材 料	作 り 方
1) 笹 も ち	西 頸 2 中 3 栃 2	もち米, 小麦粉, 餡, 笹	餅を作り中に餡を入れ, 笹2枚を十字にして包み折る, 次の日も軟らかくするため小麦粉1合 (3升のもちに対し) を水にといてつきまぜる。
2) 大 福 も ち	岩 船 1 中 頸 1 刈 羽 1 新 発 田 1 白 根 1 佐 渡 1	もち米, 餡	もちにして餡を包み, 丸く仕上げ, 片栗粉をつける。
3) 豆 も ち	東 頸 2	もち米, 大豆	もち米をふかす時に大豆を洗ってもち米の上にのせて一緒にふかしてから搗く。
4) 草 も ち	柏 崎 1 岩 船 1 新 津 2	もち米, よもぎ, あん	
5) 干柿入りもち	佐 渡 1	よもぎ, もち米, 干柿, とちの粉, ごま	柿を30分位むして, 蒸したもち米と一緒に搗く。

第11表 文 献 に あ る ダ ン ゴ, モ チ 類

	ダ ン ゴ 類	モ チ 類
上 越	アンブ (頸城) クビシメダンゴ (西頸) クビツリダンゴ (東頸) チイナダンゴ (西頸) チエダンゴ (西頸) ヒシマキ (東頸) モグサダンゴ (妙高) ヤクシダンゴ (妙高) ネリネリ (西頸)	カワタリモチ (高田) キネマキ (直江津) ヒンモチ, ヒトウスモチ (西頸) ホネツギモチ (西頸) イモボタモチ (西頸)
中 越	アンブ (魚沼) オノレダンゴ (南魚沼) スリモチ (南・中魚沼) ツジダンゴ (南魚沼)	オチツキ, カワトビモチ (南蒲) クマモチ (北魚沼) ゴビヤクハチジュウモチ (長岡) シジュウクニモチ (刈羽) ソウニ (刈羽) チカラモチ (長岡) クミモチ (北魚沼) ハナモチ (南魚沼) ウスアライモチ (南魚沼, 塩沢) テノコモチ (南蒲, 南魚沼)
下 越	オカラコ (東蒲), クチワリダンゴ (東蒲) クツワダンゴ (岩船) ゴロダイフ (松崎) シュンケダンゴ (岩船) ソソメダンゴ (岩船) ツトツコダンゴ (西蒲) ホケキョダンゴ (岩船) ジュウロクダンゴ (北蒲)	アブカノモチ (岩船) オカコモチ (岩船) スミモチ (岩船) スワリ (村上) タガクラ (岩船) チカラモチ (北蒲) トリソメモチ (岩船) ナタモチ (東蒲) ハガタメ (西蒲) マジナイモチ (岩船) マモチ (岩船) ミズノモチ (岩船) ミミトリモチ (岩船) モチアゲ (岩船) モチナリ (西蒲) カワモチ (北蒲)
佐 渡	オコシガタ (小木) クジラダンゴ (羽茂) アヤマダンゴ (小木) ゴロマキ (畑野) タイゴロウ (相川) デンシャクマキ (両津) ハリセンボンダンゴ (真野) ヤセウマ (相川, 両津) タタキモチ (両津) キビダンゴ, フブキダンゴ (真野) イミダンゴ (海府) ムカエダンゴ, 中日ダンゴ, オクリダンゴ, オツキダンゴ (沢根) チノイケダンゴ (高千) ススハキダンゴ (赤泊) ダイシダンゴ (松ヶ崎) トビツキ, ゴクラクダンゴ	ウスアライモチ, ウズラモチ (両津) オカノモチ, オニモチ, カブトモチ (相川) キナジリモチ (相川) シジュウクニモチ, センダクモチ, チカラモチ (相川) バンダイモチ, フクレモチ, フブキモチ (真野) ホシノモチ (相川) ミズノモチ (両津) カワナガレモチ, カワタリモチ, トウラゲイモチ (金沢) カリアゲモチ, イノコダワラ (小木, 河原田) オヤキ, ダイシモチ (国仲) ハギノママ, ヤクシモチ (真野)

要 約

節句を中心に作られるちまきも、笹だんごと同じように手作り離れが見られるが、笹だんごより分布が広い。全国的にも有名なこれら越後ちまき、その他のだんご、もち類は晴食の食べものとして減ったとはいえ、根強く定着していることを知った。

- 1 ちまき類は上越において盛んに作られ、笹だんごとは対照的である。
- 2 ちまきに対する意識は下越においては低く、上越に於いて高い。
- 3 佐渡には独特の「マキ」が、今後も島民の手によって作り継がれる貴重な郷土食である。
- 4 ちまき、笹だんご以外のもち類、だんご類も優れたものが多く、その土地によって独特のものが作り伝えられている。
- 5 文献には数多くのもち類、だんご類があり、行事とのかかわり合いの深さを知ることが出来る。

稿を終るに臨み、本調査にご協力を賜りました新潟県農業専門技術員室を始め、各地区の生活改良普及員の皆様、吉川町尾神、佐渡、粟島の皆様方、本学食物科卒業生、在学生の皆様へ深謝申し上げます。また結果の整理にご協力を頂いた本学目黒さんに感謝申し上げます。

文 献

- 1) 渋谷歌子、本間伸夫、佐藤恵美子、石原和夫：県立新潟女子短大紀要 No. 16, 143 (1979)
- 2) 中尾佐助：料理の起源 NHKブックス (1974)
- 3) 木下謙次郎：美味求真、第一巻 (1977)
- 4) 万有百科事典、小学館、東京 (1975)
- 5) 新潟県民族学会：高志路、No. 1 (1934) ～No. 242 (1976)
- 6) 新潟県大百科事典、新潟日報社、新潟 (1977)
- 7) 安達 巖：日本の食物史、同文書院 (1976)
- 8) 世界文化大百科事典、世界文化社 (1972)
- 9) 山本成之助：佐渡の食べ物、食品衛生協会、相川支部 (1950)
- 10) 柳田国男：分類食物習俗語彙、角川書店、東京 (1974)
- 11) 新潟県民百科事典、野島出版、三条 (1977)
- 12) にいがた (ふるさとの味)：新潟日報社 (1973)
- 13) にいがたの味：新潟県農業改良協会 (1977)